



SPECIJALNA ENZIMATKSA FORMULACIJA ZA EFIKASNIJU MACERACIJU MASULJA BIJELOG GROŽĐA



OPIS I PRIMJENA

LALLZYME CUVÉE BLANC™ je mikrogranulirani enzim, dobiven od *Aspergillus niger*, za maceraciju masulja bijelog grožđa.

Sadrži visoko aktivnu pektinazu, uravnoteženu kombinaciju pektin liaze, pektin metil-esteraze i poligalakturonaze. Također sadrži aktivnosti glukozidaze, koja može pomoći u oslobađanju prkursora arome.

Enzim ne sadrži celulazu i hemicelulazu i zbog toga nema ekstrakcije fenola i drugih neželjenih sastojaka iz masilja grožđa.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ dodaje se na masulj bijelog grožđa koji ide u maceraciju zbog povećanja ekstrakcije prkursora aroma (tioli, terpeni, norisoprenoidi) i za njihovo oslobađanje u fermentaciji.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ također omogućuje bolje i lakše istjecanje mošta u prešanju. To pridonosi ukupnom povećanju kvalitete mošta. Mošt je u potpunosti depektiniziran i može se lakše taložiti.

Vino će biti bogatije aromatičnim prekursorima i složenošću arome, s pojačanom ekspresijom sorte grožđa.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ GLAVNE PREDNOSTI

VRLO EFIKASAN I SKRAĆUJE VRIJEME MACERACIJE

POVEĆANA KOMPLEKSNOST AROMA

NAGLAŠENE SORTNE AROME GROŽĐA





UPUTE ZA UPORABU

Za najbolje rezultate, dodati LALLZYME CUVÉE BLANC™ odmah na masulj u početku maceracije. Ne macerirati bolesno i nezrelo grožđe, pogotovo ne ono zaraženo *Botritisom*.

Za bolje miješanje, razrijedite enzim sa 10 puta većom količinom mošta.

Temperatura ispod 12 °C utječe na dozu enzima i vrijeme tretmana.



DOZIRANJE

- ✓ 1.5-2.0 g/100 kg grožđa u standardnim uvjetima, na temperaturi iznad 12°C
- ✓ 2.0-2.5 g/100 kg za niske temperature između 8 do 12°C



BILJEŠKE

Na aktivnost enzima ne utječu normalne doze SO₂.

Budući da je LALLZYME CUVÉE BLANC™ protein, nemojte koristiti bentonit tijekom tretmana.

Test na pektine se može koristiti za provjeru ostatka pektina nakon tretmana.



PAKIRANJE

Plastične
posude od 100 g



ČUVANJE

Čuvati LALLZYME CUVÉE BLANC™ na hladnom i suhom mjestu,
po mogućnosti između 5 i 15 °C.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ je Lallemandova receptura koja je formulirana na temelju rezultata istraživanja i pokusa koje su proveli Lallemand i njegovi partneri u istraživačkim institutima, u skladu s najnovijim zakonima.

Ovdje navedene informacije su istinite i točne prema našem najboljem saznanju; međutim, ovaj podatkovni list ne smije smatrati jamstvom, izraženim ili podrazumijevanim, ili uvjetom prodaje ovog proizvoda

Distributer:

Pa-vin d.o.o.

V. Holjevca 20 10450 Jastrebars

www.pavin.hr

pavin@pavin.hr